

ГБДОУ детский сад №3 Калининского района Санкт-Петербург



Проект «Сладкая сказка»

В ПОДГОТОВИТЕЛЬНОЙ группе



Воспитатели: Голубева Е.А.

Григорьева Ю.Г.

Тип проекта: информационно-исследовательский

Длительность проекта: краткосрочный

Участники проекта: воспитатели, дети, родители

Проблемная ситуация:

Многие дети думают, что шоколад покупает мама в магазине, а как он туда попадает не знают...



Цели: Изучение, закрепление, расширение, обобщение знаний детей о сладостях, о приносимой пользе и вреде.

Задачи:

Познакомить детей с историей создания, с производством хорошо известных сладостей, показать их природное происхождение: шоколад, сахар, конфеты.

Познакомить детей с процессом приготовления изделий, привлечение детей к изготовлению пирожных, развитие трудовых навыков детей.

Расширить знания о профессии кондитера. Воспитывать уважение к труду взрослых.

Воспитывать у детей опасение к чрезмерному потреблению сладостей и правильное отношение к твёрдой пище. Рассказать о пользе и вреде сладостей.

Развивать любознательность, познавательную активность детей и взрослых.

Воспитывать уважение к маме, её труду, который направлен на заботу о ребёнке; развивать эстетический вкус детей.

Воспитывать бережное отношение к окружающей среде, показать детям, что для изготовления различных вещей, предметов можно использовать упаковочный материал.

Ожидаемые результаты:

1. Закрепление у детей знаний о сладостях, их природном происхождении, производстве.
2. Развитие любознательности, познавательной активности детей.
3. Выработка знаний о здоровом образе жизни.

Этапы проекта:

Подготовительный: подбор информации, иллюстраций, подбор дидактических игр, пополнение атрибутов для сюжетно - ролевых игр, создание альбомов.

Основной:

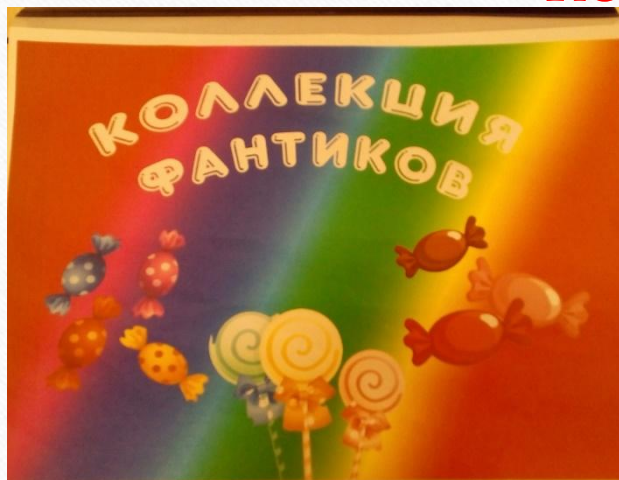
1. Беседа «Секреты шоколада», «История возникновения шоколада» с программой Power Point
2. Создание коллекции «Фантики от шоколада и шоколадных конфет» (СПб и другие города)
3. Рисование «Обертка для любимой шоколадки».
4. Экспериментирование: «Готовим жидкий шоколад», «В каком молоке быстрее растворится шоколад»
5. Занятие «Откуда берутся шоколад, изюм и мёд?»
6. Дегустация детьми шоколада

7. Чтение книг «Маленький сладкий дом», стихотворение Л. Кондрашенко «Мель-Карамель», сказка «Паровозик из Ромашково» - «Пряничный дом», сказка А. Лопатина «Мёд», сказка В. Георгиевская «Тётушка Зубная боль», Т. Д. Нуждина Энциклопедия для малышей Чудо-всюду. Мир людей.
8. Просмотр мультфильма Маша и медведь «Сладкая сказка»
9. Разучивание песни «Шоко-шоко-шоколад».
10. Занятие «Сладкая профессия - кондитер»
11. Изготовление из соленого теста «Шоколадное пирожное»
12. Пение шведской песенки «Пряничные человечки»
13. Вывесить информацию для родителей «Медики о шоколаде»
14. Рассказывание детям сказки В. Георгиевской "Тётушка Зубная боль"
15. Викторина "Праздник-шоколадник"
16. Изготовление костюмов и атрибутов к показу дефиле.

Беседа «История возникновения шоколада»



Создание коллекции «Фантики от шоколада и шоколадных конфет» (СПб и другие города)



Рисование «Обертка для любимой шоколадки»



Готовим жидкий шоколад.

В каком молоке быстрее растворится шоколад?



Тест «Откуда берутся шоколад, изюм и мёд»

1. Какое насекомое даёт мёд?

Оса, шмель, пчела

2. Из какого вещества сделаны соты, в которых собирается мёд?

Из глины, из воска, из дерева

3. Высушенной ягодой какого растения является изюм?

Абрикоса, сливы, винограда

4. Выберите профессию человека, который делает шоколад.

Повар, кондитер, кулинар

5. Какой продукт врачи рекомендуют употреблять во время простуды?

Мёд, изюм, шоколад



ГОТОВИМ ШОКОЛАДНОЕ ПИРОЖНОЕ



Информация для родителей

Что говорят медики?



До сих пор идут споры медиков о том, сколько можно и нужно съесть шоколада. Точная «доза» пока что не установлена. Однако все сходятся на том, что несколько плиточных квадратиков или две шоколадные конфеты никакого вреда не причинят.



Шоколад полезен для сердца. Шоколад поднимает настроение, Шоколад повышает работоспособность и творческую активность.

Также шоколад врачи рекомендуют употреблять при повышенных нагрузках. Именно поэтому этот продукт включают в сухой паёк военнослужащих.

Кроме того, в одной плитке шоколада содержится калия, кальция, минеральных веществ и витаминов (в основном В1, В12 и РР) больше, чем в одном зелёном яблоке.

А в черном шоколаде еще и довольно много железа.

Самое приятное полезное свойство шоколада – «стирание» тоски, стресса и депрессии.

Шоколад полезен детям.

И последний довод в пользу шоколада: его действительно любят



Как определить качество шоколада?

- Если среди ингредиентов, перечисленных на упаковке шоколада, вместо тертого какао указан какао-порошок, это свидетельствует о плохом качестве шоколада. Главным и обязательным компонентом любого изделия из шоколада является масло, выжатое из какао-бобов. Если вместо какао-масла используются другое растительное масло, называться шоколадом такой продукт не имеет никакого права.



Я изучила мнения ученых и врачей о пользе шоколада, на основании которых можно сделать следующие выводы: **Полезные и вредные качества шоколада:**

Польза:

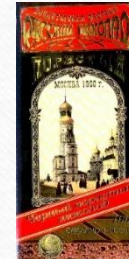
- Шоколад очень питателен;
- Шоколад поднимает настроение, дает силы и заряд энергии;
- Шоколад отличное косметическое средство, т.к. в нем содержится кофеин;
- В горьком шоколаде больше всех какао-бобов, которые полезны для сердца;
- Молочный шоколад содержит меньше какао, но молоко содержит необходимые организму калий и кальций.

Вред:

- Сахар, который содержится в шоколаде, может вызвать кариес;
- Чрезмерное употребление шоколада может вызвать аллергию и лишний вес;
- Белый шоколад изготовлен из какао-масла с добавлением сахара, в нем много вредных жиров.

Вывод:

- Одни медики критикуют своих пациентов за употребление этого продукта, грозят выпадением зубов, а также повышением уровня холестерина в крови.
- Другие же врачи и ученые ратуют за потребление шоколада, как вещества, способного поддерживать нормальную работу сердца и циркуляцию крови, а также снижающего уровень холестерина в крови.
- Все без исключения светила мировой медицины сходятся в одном: во всем следует знать меру, и переедание какого-то одного продукта неизбежно чревато проблемами.
- При покупке шоколада всегда обращайте внимание на его подлинность, читайте надписи на этикетках и упаковках. Покупайте шоколад в больших магазинах. Знайте, что настоящий шоколад не может быть дешевым.



Вопросы к викторине «Проверь себя?»

1. Какое девичье имя носит популярная детская шоколадка? 1) Настенька 2) Любушка 3) Алёнка
2. Английский писатель Чарльз Диккенс сказал: « Нет шоколада – нет...»: 1) Нет завтрака 2) Нет удовольствия 3) Нет сна
3. Какой шоколад самый полезный? 1) Молочный 2) Горький 3) Белый
4. Если съесть много шоколада, что будет: 1) Может появиться аллергия 2) Ухудшается зрение 3) Болит голова
5. В какой стране находится единственный в мире памятник шоколаду «Шоколадная фея»? 1. В России 2. В Америке. 3. В Китае.
6. Кондитерская фабрика «Россия» выбрала своим слоганом какие слова? 1. Россия- щедрая рука. 2. Россия- щедрая душа. 3. Россия –щедрая голова.
7. Когда отмечается всемирный день Шоколада? 1. Летом 2. Весной 3. Зимой.
8. Кто в сказке Корнея Чуковского «Телефон» просил прислать ему шоколад? 1. Бегемот 2. Жираф. 3. Слон
9. Как называется дерево из плодов которого делают шоколад? 1. Кокос 2. Какао 3. Кофейное дерево
10. На что по форме похожи плоды какао бобов? 1. Круглые 2. Длинные 3. Овальные
11. Как переводится с мексиканского языка слово «шоколад»? 1. Сладкий 2. Горький 3. Полезный
12. Кондитер, который придумал шоколадку «Сникерс», назвал так шоколад по кличке своего домашнего питомца. Кто же это был? 1. Кошка 2. Собака 3. Лошадь.

Ответы:

- 1.Аленка
- 2.Нет шоколада- нет завтрака!
- 3.Горький.
- 4.Может появиться аллергия.
- 5.В России, в городе Покров Владимирской области.
- 6.Россия – щедрая душа.
- 7.11 июля.
- 8.Слон.
- 9.Какао (или шоколадное дерево)
- 10.Овальные.
11. Горький
12. Лошадь



Изготовление костюмов и атрибутов к показу дефиле



Модное костюмированное дефиле «Волшебные превращения фантика»

